



CEVICHES • TIRADITOS • SALTADOS

Alta cocina peruana contemporánea
frente a la playa principal de Pichilemu



PICHILEMU • DESDE 2017

CEVICHES

ENTRADAS FRÍAS

CLÁSICO	16.990
Pesca del día, mixtura de mariscos, leche de tigre, choclo, canchita y camote glaseado.	
MIXTO DE SALMÓN	19.990
Salmón fresco, mixtura de mariscos, leche de tigre, choclo, canchita y camote glaseado.	

TIRADITOS

ENTRADAS FRÍAS

PULPO AL OLIVO	21.990
Salsa olivo, palta y tomate cherry.	
BRUJAS DEL MAR	24.990
Pesca del día, camarón, calamar, palta y salsa acevichada.	

ENTRADAS CALIENTES

PARA PARTIR

AFRODISIACO DE CAMARÓN	15.990
Empanizados y bañados en salsa afrodisiaca.	
MACHAS A LA PARMESANA	15.990
Gratinadas con abundante queso.	
EMPANADAS DE LOMO SALTADO (3 UNID)	12.990
Acompañadas con salsa huancaína y chalaquita.	
EMPANADAS DE AJÍ DE GALLINA (3 UNID)	12.990
Con abundante relleno y salsa huancaína.	
EMPANADAS DE PULPO (3 UNID)	12.990
Al estilo peruano con chalaquita y mayo de olivo.	
DUMPLING DE VACUNO EN SALSA A LA PIMIENTA	12.990
Siu mai relleno de carne mechada y duxelle de champiñones, bañado en salsa de pimienta.	

RECOMENDACIONES DEL CHEF

LA CASA SUGIERE

PICANTE DE MARISCOS	18.990
Pesca del día al grill bañada en un cremoso picante de mariscos elaborado con una selección de frutos del mar, acompañado con arroz blanco.	
FETTUCCINE A LA HUANCAÍNA CON SALTADO DE POLLO Y CAMARÓN	20.990
Pasta fresca, huancaína casera, pollo y camarones salteados al wok con cebolla y tomate al estilo peruano.	
ARROZ CREMOSO CON SETAS & FILETE	19.990
Cremoso de setas preparado al momento, coronado con filete y bañado con demi-glaze del chef.	
SOCARRAT DE PATO	49.990
Concolón de arroz norteño con medio pato Pekín deshuesado y salsas con sabor a Perú. Para compartir entre dos.	
ANTICUCHO DE VACUNO	17.990
Marinado en salsa anticuchera, acompañado de papas doradas, choclo peruano y sarza criolla.	
ANTICUCHO DE ATÚN	17.990
Marinado en salsa anticuchera, acompañado de papas doradas, choclo peruano y sarza criolla.	



Queremos que cada visita a Bocas del Mar sea una experiencia, no solo una comida.

GRUPO BOCAS



FONDOS · CARNES

TIERRA

LOMO SALTADO	16.990
Filete de res, cebolla morada, tomate, salsa de lomo saltado, papas rústicas y arroz criollo.	
FETUCCINE A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO	17.990
A la huancaína con filete de res, cebolla morada, tomate y salsa de lomo saltado.	
PESTO CRIOLLO	18.990
Con spaghetti al pesto y lomo apanado.	
LOMO LISO A LA PIMIENTA	16.990
Con papas rústicas bañadas en salsas de quesos.	
PLATEADA	17.990
Braseada por 12 hrs a baja temperatura, bañada en salsa de hongos y arroz.	
LOMO A NUESTRO ESTILO	19.990
Lomo vetado, camarones al grill, salsa de lomo saltado y fetuccine a la huancaína.	
AJÍ DE GALLINA	15.990
Crema de ají amarillo, pollo desmenuzado, acompañado con papas y arroz blanco.	
SECO DE VACUNO CON FRIJOLE Y ARROZ	22.990
Jugosos cortes de res guisados a fuego lento en tradicional aderezo de culantro, cebolla y ajíes, acompañado de puré de frijol canario, arroz y sarza criolla.	
ARROZ CON POLLO	17.990
Arroz cremoso al culantro con pierna de pollo y papa a la huancaína, un clásico de Lima.	

FONDOS · PESCADOS

MAR

ARROZ CREMOSO AL PESTO (RÚSTICO)	17.990
Con filete de salmón al grill bañado en salsa de maracuyá.	
SALMÓN GRATINADO	17.990
Con salsa de quesos y papas salteadas en mantequilla de romero.	
ATÚN A LO MACHO	17.990
Al grill bañado con mixtura de mariscos en salsa macho y arroz con choclo.	
PULPO A LA PARRILLA	24.000
Acompañado con fetuccine en salsa huancaína y chimichurri peruano.	

MENÚ KIDS

PARA LOS CHICOS

CHICHARRÓN DE PESCADO	16.990
Con papas fritas.	
PIZZA PEPPERONI	9.990
PIZZA JAMÓN QUESO	9.990

POSTRES

PARA CERRAR

CHEESECAKE NEW YORK BROWNIE	6.990
Tarta de queso crema, trozos de brownie, base de oreo y nutella.	
PASTEL DE NUEZ	5.500
Bizcocho de nuez, frosting de vainilla francesa, nueces picadas y manjar.	
CHEESECAKE FRUTOS ROJOS	6.990
PASTEL DE CHOCOLATE	6.500
SUSPIRO DE LIMEÑA	5.500

DE LA BARRA

Pisco sours, chilcanos, cocteles de autor y una selección de vinos chilenos y peruanos. Pregúntale a tu mesero por la sugerencia del día.

LO QUE LLEGA DEL MAR

Trabajamos con pescadores de la zona. La pesca del día cambia según lo que entra en la mañana, así que algunos platos pueden variar.



RESERVA TU PRÓXIMA VISITA

Escanea el código o entra a bocasdelmar.cl

Av. Costanera 730, Pichilemu
+56 9 7568 6598 · contacto@bocasdelmar.cl
[@bocasdelmarcl](https://www.instagram.com/bocasdelmarcl) · bocasdelmar.cl

